



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和8年9月8日（火） 岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
健康推進課	健康企画係	中野	内 線 3363 直 通 058-272-8190 F A X 058-278-2551

～「ぎふモーニングプロジェクト」～

「ぎふ健康モーニングコンテスト2026 表彰式」及び「展望喫茶」を開催します！

県では、岐阜県が誇るモーニング文化を生かし、健康増進につなげる「ぎふモーニングプロジェクト」の取組の一環として、「ぎふ健康モーニングコンテスト2026」を開催しました。

このたび、皆様にも参加いただいた最終審査の結果、入賞店舗を決定し、下記のとおり各賞の発表と表彰式を開催しますのでお知らせいたします。

なお、表彰式は「ぎふレクリエーションフェスティバル2026 ミナレク広場 in 岐阜」と併催で行います。また当日は、県庁20階展望ロビーにて一日限りの「展望喫茶」をオープンします。

記

1. らふ健康モーニングコンテスト2026 表彰式

（1）開催日時

令和8年9月13日（日） 11時30分～12時00分

（2）場所

県庁20階 展望ロビー

（3）入賞店舗 ※各賞を当日発表します。

◆ワンコインモーニング部門【下記は最終審査開始時のチラシ掲載順】

- ・巖立峽ひめしゃがの湯レストラン（下呂市）
- ・喫茶こねこ（大垣市）
- ・喫茶コルシカ（大垣市）
- ・喫茶暖（郡上市）
- ・デイ&カフェ 翼～ウィング～（各務原市）
- ・New Bora Bora（岐阜市）

◆プレミアムモーニング部門【同上】

- ・Aroma of Kona（関市）
- ・いぶカフェ（美濃加茂市）
- ・やっちゃんのキッチン（岐阜市）

（4）各賞の授与

- ・各部門の得点の高い順から「金賞」、「銀賞」、「銅賞」を授与
- ・上記の他、両部門を通じた特別賞として、「健康モーニング賞」、「アイデアモーニング賞」、「コスパモーニング賞」を授与

（5）延べ審査数

1,692人

(6) 副賞の贈呈

各入賞店舗へ、(有) 宗山窯 (土岐市) が製作した、美濃焼のコーヒーカップ&ソーサー (1セット) を贈呈します。

[イメージ] ※賞ごとに贈呈するセットが異なります



2. 「展望喫茶」の限定オープン

岐阜県喫茶組合に協力の下、「展望喫茶」を限定オープンします。

展望ロビーからの景色を眺めながら、岐阜のモーニングをお楽しみいただけます。

(1) 日時

令和8年9月13日 (日) 9時00分～14時30分 ※なくなり次第終了

(2) 場所

県庁20階 展望ロビー

(3) 参加店舗 (※ドリンクと食事のセット・価格は税込)

Aセット (850 円)

Bセット (700 円)

Cセット (850 円)

【湊珈琲】

【SOBA BITO】

【カフェ ド ボルタ】



Dセット (850 円)

Eセット (880 円)

【やっちゃんのキッチン】

【アジャーラー】



【ぎふ健康モーニングコンテスト2026】

○概要

- ・テーマに沿ったモーニングメニューのコンテストを実施
- ・上位入賞メニューは、店名と併せて岐阜県公式HP及びSNS等で広くPR

○テーマ

「健康的で美味しいモーニングメニュー」

○参加資格

- ・岐阜県内で営業許可（食品衛生法第55条）を取得していること
- ・本コンテストに応募するメニューを最終審査までにモーニングメニューとして販売予定であること（応募時点で販売中のメニューも可とする）

○部門

＜ワンコインモーニング部門＞

飲み物代を含めて 500円以内（税抜）

＜プレミアムモーニング部門＞

飲み物代を含めて1,000円以内（税抜）

○応募条件

- ・主食、主菜及び副菜をそれぞれ一品以上取り入れること
（例）トースト、ベーコンエッグ、サラダ／おにぎり、ゆで卵、ほうれん草のお浸し等
- ・減塩や野菜を使用するなど、健康面に配慮したメニューであること
- ・岐阜県産の野菜などの県産品を一品以上使用すること（プレミアム部門のみ）

○審査について

＜一次審査＞

- ・書類審査

※審査員：（公社）岐阜県栄養士会、（一社）岐阜県調理師連合会、
（一社）岐阜県レクリエーション協会、
岐阜県喫茶飲食生活衛生同業組合、nanako ななこ（インフルエンサー）

- ・応募数（71件、62店舗）

ワンコインモーニング部門 40件

プレミアムモーニング部門 31件

＜最終審査＞

- ・店舗で喫食した「ぎふモーニングスタンプラリー2026」参加者によるオンライン審査（一次審査を通過した各部門の店舗）

審査期間 令和8年7月25日（土）～8月23日（日）

審査項目 各項目につき5点（20点満点）

- 1 コストパフォーマンス：メニューの金額に対する満足度
- 2 味：メニューの味付けや風味
- 3 見た目：メニューの仕上がりの彩りや盛り付け
- 4 リピート：何度も食べたくなるメニューか